

ENTRADAS

1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.900	\$ 16.100		
2	TORTILLA IT CON HUEVO FRITO. Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.	\$ 15.500			
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.900			
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 16.300	\$ 26.400		
5	AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolotti rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).	\$ 14.400			
					
BERENJENAS AL FORNO TORTILLA IT PROSCIUTTO CAPRESE					

ENSALADAS

1	NAPOLI. Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.	\$ 17.900			
2	BIANCO DI AVE. Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pollo maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.	\$ 17.900			
3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 18.500			
4	CESARE. Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 19.500			
	PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 6.000			

MENÚ *light*

1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 18.500			
2	PETTINO DI POLLO CON VERDURE. (Light 455 kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.	\$ 24.900			
3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.500			

PASTAS

1	RAVIOLES DI SPINACI. Raviolos rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.900			
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 20.900			
3	SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE. Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 20.200			
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 18.500			
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.900			
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 21.600			
7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 20.500			
8	RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 22.600			
9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Raviolos de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 25.500			
10	SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 28.500			
11	SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 32.700			
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 28.900			

PIZZAS A LA PIEDRA

1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 17.500			
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 19.000			
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.900			
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.900			
5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.900			
6	PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 21.400			
7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 25.900			
	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.700			

POLLOS

1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 22.400			
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 25.900			
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 25.500			
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200			
5	POLLO ALLA PIZZAIOLA. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.	\$ 28.600			
6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 30.700			
7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 27.900			

CARNES

1	HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 20.700			
2	BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 33.300			
3	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 26.100			
4	OJO DE BIFE. (420gr) Con romero fresco y pimienta negra acompañado con mix de verduras grilladas perfumadas en oliva.	\$ 45.900			

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.500

PESCADOS

1	TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.	\$ 42.900			
----------	---	-----------	--	--	--

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 17.900			
----------	--	-----------	--	--	--

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.900			Copon de vino	\$ 5.300		
Gaseosa	\$ 4.900			Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.900		
Agua mineral		\$ 5.000		Cerveza de Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 10.300		\$ 16.800
Mocktail	\$ 10.900			Cerveza Stella Pure Gold	\$ 10.300		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 10.300			Cerveza Corona	\$ 11.000		
				Cerveza Patagonia		\$ 17.500	
				Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.700		
				Red Bull Green Edition	\$ 6.500		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.500		

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA
Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.500



GIN DE VERANO
Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN
Red Bull Green Edition & Gin

\$ 11.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA TRAPICHE		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 19.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 24.500	
Chacabuco Malbec	\$ 16.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 32.000	
Chacabuco Rosé	\$ 16.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 24.500	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 18.500		Medalla Malbec	\$ 49.500	
Estate Malbec	\$ 20.500		La Mascota Malbec	\$ 35.000	
BODEGA ETCHART			BODEGA 33 SUR		
Calayate Cosecha Tardía	\$ 20.500		Latitud 33° Malbec	\$ 18.000	
Calayate Reserva Malbec	\$ 34.000		Latitud 33° Chardonnay	\$ 18.000	
Calayate Malbec	\$ 20.500		ESPUMANTES		
BODEGA SANTA JULIA			Los Haroldos	\$ 25.000	
Santa Julia Malbec	\$ 16.000	\$ 18.500	Chandon Extra Brut	\$ 35.500	
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 19.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 89.000	
Alambrado Malbec		\$ 24.500			
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 23.500			
FINCA LAS MORAS					
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 20.000			
Intocables Malbec		\$ 28.500			
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 24.000			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 32.000			
BODEGA LAS PERDICES					
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 17.000	\$ 24.000			
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 17.000	\$ 24.000			

POSTRES

1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 7.100			
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 8.300			
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.300			
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 13.200			
5	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO. Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca.	\$ 14.800			
6	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.500			
7	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 13.300			
8	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 14.200			
9	CREPES SELLADOS AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.	\$ 14.400			
10	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS. Deliciosa mezcla de queso suave perfumado con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.	\$ 14.200			
11	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 15.200	\$ 20.900		
					
AFFOGATO ITALIANO FLAN TRADIZIONALE TIRAMISU					